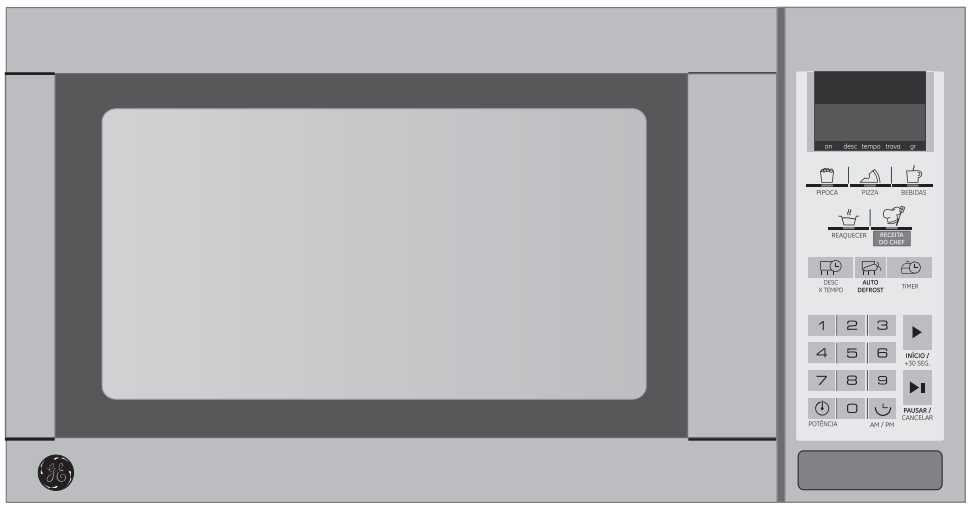
Manual do Usuário

FORNO DE MICROONDAS
Modelo: MOGE031SD2B1IN / MOGE031SD2B2IN



GE imaginação em ação

Parabéns! Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE.

Isto para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

IMPORTANTE!

Instalação:

Para sua segurança e para o bom funcionamento da seu novo Forno de Microondas MG31DDI, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instruções de Operação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu novo Forno de Microondas.

ATENÇÃO: Verifique na lista anexa dos Postos Autorizados e procure o mais próximo de sua residência.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação da data de compra original é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do Forno de Microondas GE

Modelo N° _____
Série N° _____

Estes números estão localizados numa etiqueta na parte traseira do forno de microondas.

GE e Você:

Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este Manual com Atenção

Este manual contém muitas informações úteis sobre o uso e a manutenção do seu Forno de Microondas GE. Um pouco de cuidado preventivo pode significar grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu Forno de Microondas GE.

Leia o capítulo "Antes de chamar o Serviço Autorizado"

Examine primeiro a nossa tabela de "Dicas para a Solução de Problemas" e, talvez, nem precise chamar a assistência técnica.

Caso necessite de Serviços

Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame, com a Nota Fiscal em mãos, o posto mais próximo de sua residência.

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Grande São Paulo: 4004-0114

Demais localidades: 0800-115151

que funciona de segunda a sexta feira, das 9:00 às 18:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": sacge@mabebr.com.br. Teremos prazer em atendê-lo.

Segurança

Precauções de Segurança 4
Utensílios para o forno de microondas 6
Aterramento do forno de microondas 7

Instalação

Conheça o seu forno de microondas 8

Operação

Sobre as funções de seu forno de microondas 9
Funções de Tempo 9
Funções de Conveniência 9
Mudança de Potência 10
Potência 10
Cozimento por Tempo 10
Descongelando e Cozinhando 10
Cozimento Rápido 10
Descongelamento por Tempo 13
Pipoca, Reaquecer, Bebidas, Pizza, Receita do Chef 15
Descongelamento Automático 16
Descongelamento por Tempo 16
Outras funções 17
Relógio 17
Pausar/Cancelar 17
Segurança contra uso indevido 17
Timer 17
Cuidados e Limpeza 19

Serviço ao Cliente

Características e Especificações Técnicas 20
Esquema Elétrico 20
Antes de chamar a Assistência Técnica 21
Garantia 22
Informações para o Cliente (contracapa) 23

INFORMAÇÃO IMPORTANTE DE SEGURANÇA. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O FORNO DE MICROONDAS.

ATENÇÃO:

Para sua segurança, a informação deste manual deverá ser seguida para minimizar o risco de incêndio ou explosão, choque elétrico ou para evitar danos à propriedade, danos pessoais ou a perda da vida.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À DOSES EXCESSIVAS DE ENERGIA DE MICROONDAS

a. Não opere o produto com a porta aberta pois isso pode resultar em exposição perigosa à energia de microondas. É importante não anular ou obstruir os interruptores de segurança.
b. Não coloque quaisquer objetos entre a parte frontal do forno e a porta; além disso não permita que poeira grossa ou resíduos de limpadores acumulem nas superfícies de vedação.
c. Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente e não deverá existir nenhum dano a qualquer das partes abaixo:
   (1) porta (envergada)
   (2) dobradiças e trincos (quebrados ou frouxos)
   (3) vedações da porta e superfícies de vedação.

O forno deve ser ajustado ou consertado somente pelo pessoal de um serviço autorizado.
Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas pelo fabricante ou serviço autorizado.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Este forno de microondas não está aprovado e não foi testado para uso marinho.

- Leia e siga as precauções específicas da seção PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À DOSES EXCESSIVAS DE ENERGIA DE MICROONDAS.
- Este forno de microondas deve estar aterrado. Conecte-o somente a tomada adequadamente aterrada. Veja a seção sobre Aterramento do Forno.
- Instale ou coloque este eletrodoméstico somente como indicado nas Instruções de instalação fornecidas.
- Certifique-se de colocar a superfície frontal da porta 7,5 cm ou mais, afastada das bordas da superfície de apoio para evitar um deslocamento acidental do forno durante sua utilização normal.

Use este forno somente para a finalidade para a qual foi projetado como descrito neste manual.

- Não instale este forno sobre um tanque de lavar roupa.
- Não instale o forno de microondas sobre ou perto de qualquer parte de aquecedores ou de eletrodomésticos para cozinhar.
- Não armazene nada diretamente sobre a superfície da parte superior do forno de microondas quando ele estiver em funcionamento.
- Não use este forno se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados, se o forno não estiver funcionando adequadamente, estiver danificado ou tenha sofrido queda.
- Não cubra ou bloqueie nenhuma abertura do forno.
- Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual.
  Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste forno. Ele foi projetado especificamente para cozinhar e aquecer alimentos. Ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Não armazene este forno em ambientes externos. Não use este forno próximo de água, por exemplo, próximo de tanques ou pias, locais úmidos, proximidade de piscina ou lugares semelhantes.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o cabo de alimentação ou seu plugue dentro da água.
- Não deixe o cabo de alimentação solto sobre a borda da mesa.
- Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:
  - Não cozinhe demais os alimentos. Vigie atentamente o forno se introduzir papel, plástico ou outro material combustível enquanto cozinha.
  - Retire os arames recobertos de plástico ou fechos metálicos usados para fechar os recipientes ou sacos de papel ou plástico antes de colocá-los no forno.
  - Não utilize o forno para armazenar. Não deixe produtos de papel, utensílios para cozinhar ou alimentos no forno enquanto ele não estiver em uso.
  - Se os materiais no interior do forno incendiarem, mantenha a porta fechada, desligue o forno e desconecte-o da tomada elétrica. Desligue a energia no painel de fusíveis ou disjuntores. Se abrir a porta o fogo poderá espalhar-se.

- Veja as instruções de limpeza para a superfície da porta na seção Cuidado e Limpeza do forno de microondas neste manual.
- Todo e qualquer conserto, manutenção ou ajuste deve ser feito por técnico habilitado. Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame o posto mais próximo de sua residência. Recomendamos que não tente fazer, você mesmo, a manutenção ou conserto do forno de microondas.
- Da mesma maneira que o recomendado para outros aparelhos, é necessária supervisão direta quando ele for usado por crianças.

ATENÇÃO:

FORMAÇÃO DE ARCO ELÉTRICO

Ao ver a formação de arco elétrico, pressione a tecla APAGAR/DESLIGAR e corrija o problema.
Arco elétrico é o nome para faíscas no interior do forno. A formação do arco elétrico é causada por:
• Metal ou papel metálico tocando na lateral do forno.
• Papel metálico não moldado aos alimentos (as abas dobradas para cima funcionam como antenas).
• Metais como por exemplo os arames forrados que se usam para fechar alguns pacotes, alfinetes em aves, ou pratos com molduras de ouro, dentro do forno de microondas.
• Toalhas de papel reciclado que contém traços pequenos de metal e que são usados no microondas.

ALIMENTOS

- Não cozinhe pipocas no forno de microondas a menos que seja em um acessório especial para cozer pipocas em microondas ou pipocas em sacos especiais para uso em microondas.
- Alguns produtos como ovos inteiros e recipientes fechados (por exemplo frascos fechados) explodirão e não devem ser aquecidos neste forno de microondas. Esse uso para o forno de microondas poderá causar lesões pessoais.
- Não cozinhe ovos em um forno de microondas. A pressão poderá acumular-se dentro da gema do ovo e fará que estoure, possivelmente causando lesões.
- Funcionar o forno sem alimentos no seu interior por mais de 1 minuto ou 2 poderá causar danos ao forno e causar incêndio. Isso aumentará o calor ao redor do magnetron e poderá encurtar a vida do forno.
- Os alimentos com pele externa não furadas como batatas, salsichas, maçãs, fígado de galinha e outras, assim como as gemas de ovo, devem ser perfuradas para permitir que o vapor escape durante o cozimento.

ÁGUA SUPER AQUECIDA

A água aquecida com microondas assim como outros líquidos nem sempre borbulha ao alcançar o ponto de ebulição. Eles poderão superaquecer e não borbulhar.
Um líquido superaquecido borbulhará fora do recipiente quando for movimentado ou quando se colocar algo como uma colher ou um saquinho de chá no seu interior.
Para evitar que isso aconteça e possa causar lesões pessoais, não aqueça nenhum líquido por mais de 2 minutos por xícara. Depois de aquecê-lo, deixe que a xícara repouse no interior do microondas durante 30 segundos antes de retirá-la ou colocar qualquer coisa dentro dela.

- Evite aquecer alimentos para bebes em frascos de vidro, mesmo sem a tampa. Certifique-se de que os alimentos para as crianças estejam cozinhados completamente. Misture os alimentos para distribuir uniformemente o calor. Tenha cuidado para evitar queimaduras quando esquentar os alimentos. O recipiente poderá ser sentido mais frio do que o seu conteúdo. Prove sempre o alimento antes de alimentar as crianças.
- Não descongele bebidas congeladas em garrafas de pescoço estreito (especialmente bebidas com gás carbônico). Embora o conteúdo esteja aberto, a pressão poderá se acumular. Isso poderá causar a quebra do vasilhame, causando possíveis lesões.
- Ebulição espontânea: Em condições especiais, os líquidos poderão começar a ferver durante ou pouco após de retirá-los do forno de microondas. Para evitar queimaduras devido ao líquido que salpica, recomendamos que antes de retirar o recipiente do forno, deixe que o vasilhame repouse no interior do microondas durante 30 a 40 segundos após o término do aquecimento do líquido. Não ferva líquidos em vasilhames de pescoço estreito como as garrafas de refrigerantes, garrafas de vinho e em xícaras para café especiais que tenham pescoço estreito. Mesmo que o recipiente esteja aberto, poderá se acumular um excesso de vapor causando a quebra ou que se derrame o líquido.
- Os alimentos quentes e o vapor poderão causar queimaduras. Tenha cuidado ao abrir qualquer vasilhame com alimentos quentes, incluindo os sacos de pipocas ou bolsa especiais para cozinhar e caixas. Para evitar possíveis lesões, dirija o vapor para longe de seu rosto e mãos.
- Não cozinhe demasiadamente as batatas. Poderão desidratar e incendiar-se causando danos a seu forno.
- Cozinhe completamente a carne vermelha e as aves. A carne vermelha até uma temperatura INTERNA de 72 °C e a carne de aves até uma temperatura INTERNA de pelo menos 83 °C. O cozimento até estas temperaturas usualmente protege contra enfermidades causadas pelos alimentos.

Utensílios para o forno de microondas

Assegure-se de que todos os utensílios que usa em seu forno de microondas sejam apropriados para cozinhar com microondas. A maioria das panelas de vidro, pratos para cozinhar, xícaras de medição, xícaras para doces, cerâmica e vasilhas de porcelana que não tenham molduras metálicas poderão ser usadas. Alguns utensílios têm uma etiqueta indicando sua utilização para microondas.
Se você tiver dúvidas poderá verificar se o utensílio é adequado ou não para uso no forno de microondas conforme o procedimento abaixo.

Verificação de adequação para uso de utensílios

1 **Coloque uma xícara de água fria (250ml) em um recipiente seguro para uso no forno de microondas ao lado de um utensílio vazio que quer verificar sua adequação para uso no forno.**
2 **Cozinhe com o nível máximo de potência durante 1 minuto.**
3 **Toque, com cuidado, com o utensílio vazio; se estiver morno ou quente não o utilize no forno de microondas. Se ele permanecer frio e somente a água esquentar, então o utensílio será seguro para uso no microondas.**

- Use somente os termômetros que sejam seguros para forno de microondas.
- Não use produtos de papel reciclado. As toalhas de papel reciclado, os guardanapos e o papel encerado poderão conter partículas de metal que poderão causar arco elétrico ou incendiar-se. Os produtos de papel que contenham nylon ou filamentos de nylon devem ser evitados uma vez que também poderão incendiar-se.
- Alguns recipientes de espuma (styrofoam) (como as utilizadas para empacotar carne) trazem uma tira fina de metal incrustada no fundo. Quando se coloca no forno, o metal poderá queimar o fundo do forno ou incendiar uma toalha de papel.
- Não use seu forno de microondas para secar jornal.
- Nem todos os filmes de plástico para embrulhar poderão ser usadas em fornos de microondas. Veja as instruções na embalagem para saber qual é seu uso apropriado.
- As toalhas de papel, o papel encerado e os filmes de plástico para embrulhar poderão ser usadas para cobrir os pratos e conservar a umidade e evitar que os alimentos salpiquem. Certifique-se de perfurar a película de plástico para que o vapor possa escapar.
- Os utensílios poderão aquecer devido ao calor transferido pelos alimentos aquecidos. Poderá ser necessário usar luvas protetoras para manipular os utensílios.
- As bolsas especiais para cozinhar que se podem "ferver" bem como os sacos plásticos fechados devem ser perfurados ou ventilados segundo as instruções da embalagem. Caso contrário, o plástico poderá estourar durante ou imediatamente após o cozimento, com possíveis lesões. Também, os recipientes de plástico para guardar alimentos deverão ser destapados, pelo menos parcialmente já que estes formam uma vedação apertada. Quando se cozinha com recipientes cobertos com película plástica, retire cuidadosamente a cobertura e dirija o vapor afastado das mãos e do rosto.
- Utilize o papel metálico unicamente como se indicado neste manual. As comidas preparadas para microondas poderão ser cozinhadas em microondas usando recipientes de papel metálico que não tenham mais do que 19 cm de altura; retire a cobertura superior metálica e recoloque-o na sua caixa. Quando usar papel metálico no forno de microondas, mantenha-o pelo menos a 2,54cm afastado das paredes do forno.
- Utensílios de plástico: Os utensílios de plástico projetados para cozinhar no forno de microondas são muito úteis, mas deverão ser usados com muito cuidado. Até o plástico seguro para microondas poderá não ser tão tolerante com as condições de sobre cozimento como são o vidro e os materiais cerâmicos e poderão amolecer ou carbonizar se forem submetidos a períodos curtos de sobre aquecimento. Em exposições mais longas ao sobre aquecimento, os alimentos e os utensílios poderão incendiar-se.
  Siga estes conselhos:
  1. Use somente plásticos seguros para uso em fornos de microondas e use-os atendendo rigorosamente as recomendações do fabricante.
  2. Não aqueça recipientes vazios no forno de microondas.
  3. Não permita que as crianças usem utensílios de plástico sem total supervisão.

Plugue de 2 pinos e fio terra para aterramento.

Contato apropriadamente polarizado e aterrado.

Aterramento do forno

Advertência: O aterramento inadequado poderá resultar em choque elétrico. Não conecte o forno em um ponto de aterramento que não tenha sido adequadamente instalado e efetivamente aterrado.

Instruções de aterramento

Este forno de microondas deverá estar aterrado. Em caso de um curto-circuito, o aterramento reduzirá o risco de se receber um choque elétrico, pois fornecerá um caminho de escape para a corrente elétrica. Este produto dispõe de um cabo de dimentação e fio-terra para conexão à terra.

O fio-terra deverá conectar-se a um conta to da tomada que es teja devidamente instalado e a terrado. Se você não possuir um terra em sua residência ou tiver dúvidas, é de sua responsabilidade pessoal instalá-lo; chame um eletricista de sua confiança para executar o serviço conforme norma NBR-5417, Grupo 54, Capítulo 541. Em nenhuma circunstância retire ou inutilize o pino terra do plugue do cabo de alimentação.
Não recomendamos usar uma extensão elétrica com este eletrodoméstico. Si o cabo de alimentação for demasiadamente curto, peça a um eletricista qualificado ou técnico de serviço instale uma tomada perto do forno de microondas.
Para obter o melhor desempenho, conecte este forno a tomada separada para evitar flutuação de luzes, fusíveis queimados ou desarme de disjuntores de circuito.

Extensões Elétricas

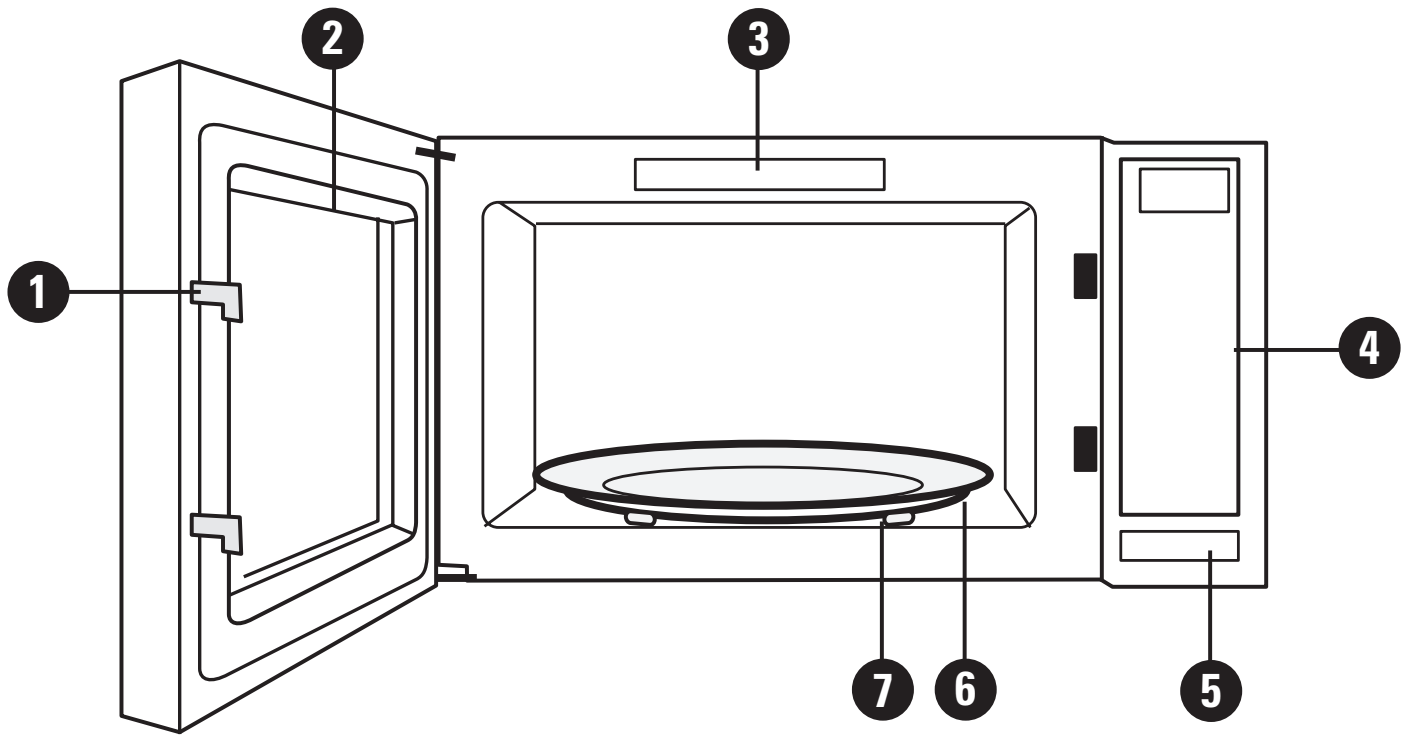
O cabo de alimentação é curto para reduzir os riscos resultantes de que ele possa se emaranhar ou que alguém tropece com um cabo maior.
Se for necessário usar uma extensão elétrica:

1. A especificação elétrica marcada na extensão deve ser pelo menos igual ou maior do que a exigida pelo forno de microondas;
2. A extensão deve ser do tipo conexão à terra de 3 condutores e deve conectar-se a uma tomada de 3 pinos;
3. A extensão deve ser posicionada de modo que não fique dobrada ou dependurada da mesa onde se localiza o forno para que crianças não possam puxá-la ou ainda que alguém possa tropeçar nela.
   Se você utilizar uma extensão elétrica, a luz interna do forno poderá oscilar e o som do ventilador poderá variar durante a operação do forno; além disso, os tempos de cozimento poderão ser maiores.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES !

INSTALAÇÃO

Conheça seu Forno de Microondas MG31DDI

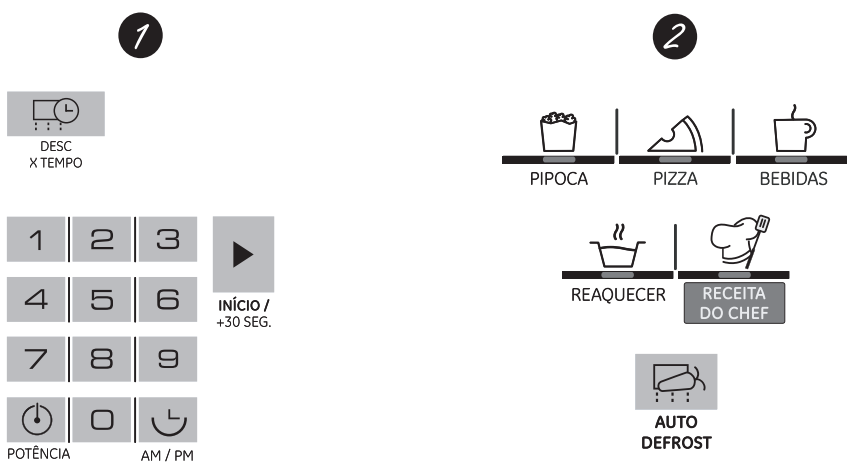


1. **Trincos da porta**
2. **Visor com blindagem metálica** - Permite observar o cozimento ao mesmo tempo em que mantém as microondas confinadas no interior do forno.
3. **Etiqueta de conveniência**.
4. **Painel de controles "digital" e visor** .
5. **Abertura da porta** - Pressione para abrir a porta.
6. **Prato giratório removível** - O prato giratório e o suporte devem estar em seu lugar quando se usa o forno. O prato giratório poderá ser retirado para sua limpeza.
7. **Suporte do prato giratório** - O suporte do prato giratório deverá estar em seu lugar quando se usa o forno.

OPERAÇÃO

Sobre as funções de seu forno de microondas

Você poderá usar o forno por tempo ou com as funções de conveniência.



Controles para cozinhar

Veja a etiqueta de conveniência antes de começar.

1 Funções de Tempo

Pressione	Digite
COZIMENTO POR TEMPO Pressione as teclas numéricas	Tempo de cozimento
DESC X TEMPO	Tempo de descongelamento
POTÊNCIA	Nível de potência 0 a ALTO
+ 30 SEG	Começa imediatamente

2 Funções de Conveniência

Pressione	Digite	Opção
PIPOCAS Pressione uma, duas ou três vezes.	Começa imediatamente.	100 g (3,5 onças), 85 g (3 onças ou 50 g (1,75 onças)
BEBIDAS Pressione uma, duas ou três vezes.	Começa imediatamente.	1 xícara, 2 xícaras ou 3 xícaras
REAQUECER Pressione uma ou duas vezes.	Começa imediatamente.	350 g ou 500 g
RECEITA DO CHEF Pressione de uma a cinco vezes.	Tipo alimento 1-5.	
AUTO DEFROST (DESCONGELADO AUTOMÁTICO) Pressione de uma a quatro vezes.	Peso do alimento.	0,5kg, 0,75kg, 0,9kg ou 1,1kg
PIZZA Pressione uma ou duas vezes.	Começa imediatamente.	200 g ou 400 g

Sobre as funções de seu forno de microondas

Mudança do Nível de Potência

O nível de potência pode ser digitado ou mudado antes de se digitar o tempo para COZIMENTO POR TEMPO.

1. Pressione, repetidamente, POTÊNCIA para selecionar o nível de potência desde 0 até ALTO.
2. Digite o tempo de cozimento.
3. Pressione INÍCIO .

Os níveis de potência variáveis permitem flexibilidade no cozimento com o forno de microondas. Os níveis de potência em um forno de microondas podem ser comparados com os queimadores em uma estufa. Cada nível de potência lhe fornece energia de microondas durante certa porcentagem de tempo. O **Nível de Potência 70** é energia de microondas em 70% do tempo; o **Nível de Potência 30** é energia em 30% do tempo. Na maioria das vezes se cozinha em **ALTO** o qual proporciona 100% de energia; o **Nível de Potência ALTO** cozinhará mais rápido porém os alimentos necessitam que se os misturem e os girem com maior freqüência. Uma posição mais baixa cozinhará mais uniformemente e exige menos quanto a misturar ou girar os alimentos.

Alguns alimentos podem ter melhor sabor, textura ou aparência se for usado um nível mais baixo de potência. Use um nível de potência baixo quando cozinhar alimentos que tenham tendência de cozinhar de mais.

Os períodos de descanso (quando a energia de microondas está no ciclo desligado) dão tempo aos alimentos para uniformizar ou transferir o calor para seu interior. Um exemplo disso é o **Nível de Potência 30**; é o ciclo de descongelamento. Se a energia de microondas não se acender e se apagar, o exterior do alimento se cozeria sem que o interior fosse descongelado.

A seguir alguns exemplos de usos para vários níveis de potência:

ALTO): Peixe, toucinho, vegetais, líquidos que exigem fervura.
Médio-Alto 70: Cozimento suave para carne vermelha e aves, para assar guisados e reaquecer.
Médio 50: Cozimento lento e para amolecer estufados e cortes não muito suaves de carne vermelha.
Baixo 20 ou 30: Para descongelar, para cozer "a fogo brando"; para molhos delicados.
Morno 10: Para manter os alimentos mornos e amolecer manteiga.

Cozimento por Tempo

Permite cozinhar com microondas durante qualquer período de tempo até 99 minutos com 99 segundos. **O Nível de Potência ALTO** será escolhido automaticamente, porém você poderá mudá-lo para uma maior flexibilidade.

1. Mude o nível de potência se não desejar a potência total.
(Pressione repetidamente **NÍVEL DE POTÊNCIA** para selecionar o nível de potência desejado).
2. Digite o tempo de cozimento.
3. Pressione **INÍCIO**.
Você poderá abrir a porta durante o Cozimento por Tempo para verificar as condições do cozimento. Feche a porta e pressione **INÍCIO** para continuar o cozimento.

Descongelando e Cozinhando

Você poderá programar o forno para que inicie automaticamente o **Cozimento por Tempo** depois do descongelamento.

1. Pressione **AUTO DEFROST (DESCONGELADO AUTOMÁTICO)** e selecione o peso do alimento, ou pressione **DESCONGELADO POR TEMPO** e digite o tempo de descongelamento.
2. Pressione **NÍVEL DE POTÊNCIA**. Mude o nível de potência se não desejar a potência total.
(Pressione repetidamente **NÍVEL DE POTÊNCIA** para selecionar o nível de potência desejado).
3. Digite o período de tempo para cozinhar.
4. Pressione **INÍCIO.**

O forno começará o descongelamento. Ao término do descongelamento, será iniciada a contagem regressiva para o **Cozimento por Tempo**.

Cozimento Rápido

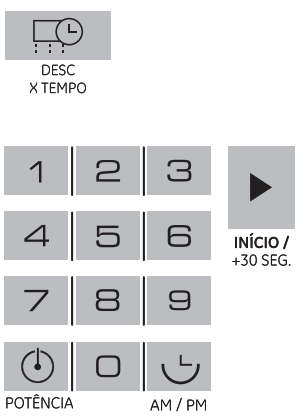
Esta é uma maneira rápida de programar um tempo de cozimento de 30 segundos. Será adicionado 30 segundos ao tempo para cada vez que você pressionar a tecla. O forno inicia automaticamente.

Guia de cozimento para Cozimento por Tempo

NOTA
Use o Nível de Potência ALTO a menos que se indique outro.

Vegetal	Quantidade	Tempo	Comentários
Aspargos			
(talos frescos)	454g	5 a 8 minutos Méd-Alto (7)	Em uma travessa de vidro para assar de 1,4 litros, coloque 1/4 de uma xícara de água.
(talos congelados)	Pacote de 283g	4 a 7 minutos	Em uma caçarola de 950ml.
Vagem			
(verdes frescas)	454 g cortadas ao meio	10 a 15 minutos	Em uma caçarola de 1,4l, coloque 1/2 xícara de água.
(verdes congeladas)	Pacote de 283g	4 a 8 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 2 colheres de água.
(lima congeladas)	Pacote de 283g	4 a 8 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 1/4 de uma xícara de água.
Beterraba			
(fresca, inteira)	1 maço	16 a 22 minutos	Em uma caçarola de 1,9l, coloque 1/2 xícara de água.
Brócolis			
(fresco, cortado)	1 maço 566 g a 680 g	5 a 9 minutos	Em uma caçarola de 1,9l, coloque 1/2 xícara de água.
(talos frescos)	1 maço	7 a 11 minutos	Em uma travessa de vidro para assar de 1,9 litros, coloque 1/4 de uma xícara de água.
(congelado e picado)	Pacote de 283g	4 a 7 minutos	Em uma caçarola de 950ml.
(talos congelados)	Pacote de 283g	4 a 7 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 3 colheres de água.
Couve			
(fresca)	1 maço médio (cerca de 907 g)	6 a 10 minutos	Em uma caçarola de 1,4l ou de 1,9l coloque 1/4 de uma xícara de água.
(em pedaços)		5 a 9 minutos	Em uma caçarola de 1,9l ou de 2,8l coloque 1/4 de uma xícara de água.
Cenoura			
(frescas)	454 g	4 a 8 minutos	Em uma caçarola de 1,4l, coloque 1/4 de uma xícara de água.
(congeladas)	Pacote de 283g	3 a 7 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 2 colheres de água.
Couve-flor			
(florzinhas)	1 cabeça média	7 a 11 minutos	Em uma caçarola de 1,9l, coloque 1/2 xícara de água.
(fresca, completa)	1 cabeça média	7 a 15 minutos	Em uma caçarola de 1,9l, coloque 1/2 xícara de água.
(congelada)	Pacote de 283g	3 a 7 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 2 colheres de água.

Vegetal	Quantidade	Tempo	Comentários
Milho (grãos congelados)	Pacote de 283g	2 a 6 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 2 colheres de água.
Espigas de milho (frescas)	1 a 5 espigas	1¼ a 4 minutos por espiga	Em uma travessa de vidro para assar de 1,9 litros, coloque o milho. Se tiver folha, não use água caso contrário adicione 1/4 de uma xícara de água. Rearranje na metade do tempo.
(congeladas)	1 espiga	3 a 6 minutos	Em uma travessa de vidro para assar de 1,9 litros, coloque o milho. Cubra com um filme ventilado de plástico. Rearranje na metade do tempo.
	2 a 6 espigas	2 a 3 minutos por espiga	
Misto de vegetais (congeladas)	Pacote de 283g	2 a 6 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 3 colheres de água.
Ervilhas (frescas em vagem)	907g já debulhada	7 a 10 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 1/4 de uma xícara de água.
(congeladas)	Pacote de 283g	2 a 6 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 2 colheres de água.
Batatas (frescas, brancas, cortadas em cubos)	4 batatas (170g a 227 g cada)	9 a 12 minutos	Descasque e corte-as em cubos de 2,5 cm. Coloque-as em uma caçarola de 1,9 litros com 1/2 xícara de água. Misture na metade do tempo.
(frescas, inteiras, doces ou brancas)	1 batata (170g a 227 g cada)	2 a 4 minutos	Perfure-as para cozinhar. Coloque no centro do forno. Deixe repousar por 5 minutos.
Espinafre (frescas)	283 g a 454 g	3 a 6 minutos	Em uma caçarola de 1,9 litros, coloque o espinafre lavado.
(congeladas, picado e em folha)	Pacote de 283g	3 a 6 minutos	Em uma caçarola de 950ml, coloque 3 colheres de água.
Abóbora (fresca de verão e amarela)	454 g fatiadas	3 a 5 minutos	Em uma caçarola de 1,4 litros, coloque 1/4 de uma xícara de água.
(de inverno)	1 a 2 abóboras (cerca de 454g cada)	5 a 9 minutos	Corte na metade e retire as fibras. Em uma travessa de vidro para assar de 1,9 litros, coloque as abóboras com o lado cortado para baixo. Após 4 minutos, vire-as para que o lado cortado fique para cima.



Descongelamento por Tempo (DESC X TEMPO)

Permite descongelar durante um período selecionado de tempo. Consulte a Guia para descongelar para os tempos sugeridos. A função **Descongelamento Automático** é explicada na seção **Funções de Conveniência**.

1. Pressione **DESC X TEMPO.**
2. Digite o tempo de descongelamento.
3. Pressione **INÍCIO**,
4. Vire os alimentos ao chegar na metade do tempo.
5. Pressione **INÍCIO**.

Na metade do tempo selecionado de descongelamento, vire os alimentos e separe ou rearranje as partes do alimento para um descongelamento mais uniforme. Cubra as áreas mornas com pedaços pequenos de papel metálico. O forno continuará com o descongelamento mesmo que você não abra a porta e vire os alimentos.

Durante o descongelamento você poderá ouvir pancadas surdas. Isso é normal quando o forno não está operando no nível **Alto** de potência.

Conselhos para descongelar

- Os alimentos congelados em papel ou em plástico poderão ser descongelados em sua embalagem. As embalagens fechadas devem ser perfuradas ou ventiladas **DEPOIS** que os alimentos tenham sido parcialmente descongelados. Os recipientes de plástico usados para armazenar devem ser destapados parcialmente.
- As comidas congeladas em embalagem tamanho família poderão ser descongeladas e cozinhadas no forno de microondas. Se os alimentos se encontram em recipiente de papel metálico, transfira-os a um prato seguro para uso em microondas.
- Os alimentos que se deterioram facilmente não devem repousar depois do descongelamento por mais de uma hora. A temperatura ambiente promove o crescimento de bactérias danosas.
- Para um descongelamento mais uniforme de alimentos grandes, como por exemplo os assados, use o Descongelamento Automático (Auto Defrost). Certifique-se de que as peças grandes de carne estejam completamente descongeladas antes de cozinhá-las.
- Após descongelaram, os alimentos devem estar frios, mas completamente moles. Se ainda tiverem um pouco de gelo, leve-os novamente ao microondas por período curto ou permita que repousem por alguns minutos.

Guia de descongelamento

Alimento	Tempo	Comentários
Pão, Torta		
Pão, pãozinho ou rosquinha (1 unidade)	15 segundos	Rearranje na metade do tempo.
Roscas doces (340g aprox.)	2 a 4 minutos	
Peixes e mariscos		
Filé congelado (454 g)	6 a 9 minutos	
Crustáceos pequenos	3 a 7 minutos	Coloque o conjunto (congelado) em uma caçarola. Vire e separe na metade do tempo.
Fruta		
Saco plástico (1 ou 2) Pacote de 283 g)	1 a 5 minutos	
Carne vermelha		
Toucinho (454 g)	2 a 5 minutos	Coloque a embalagem sem abrir no forno. Deixe-o repousar por 5 minutos depois de congelar.
Salsichas alemãs (454 g)	2 a 5 minutos	Coloque a embalagem sem abrir no forno. Asse até que se possam separar. Deixe-as repousar por 5 minutos, se necessário, para terminar o descongelamento.
Carne moída (454 g)	4 a 6 minutos	Vire na metade do tempo.
Assado (vaca, cordeiro, veado, porco)	9 a 13 minutos (para cada 454 g)	Use o nível de potência 1.
Filés, costela e costeleta	4 a 8 minutos (para cada 454 g)	Coloque a carne sem tirar da embalagem em um prato para cozinhar. Vire na metade do tempo e cubra as áreas mornas com papel metálico. Terminada a segunda metade do tempo separe as peças com uma faca de mesa. Deixe repousar para terminar o descongelamento.
Aves		
Galinha, cortada (1140 g a 1360 g)	14 a 20 minutos	Coloque a galinha envolta sobre um prato. Ao terminar a primeira metade de tempo, retire o invólucro e gire-a. Terminada a segunda metade do tempo separe as peças e coloque-as em um prato para cozinhar. Se necessário asse por 2 a 4 minutos. Deixe repousar uns poucos minutos para terminar o descongelamento.
Galinha inteira (1140 g a 1360 g)	20 a 25 minutos	Coloque a galinha envolta sobre um prato. Ao terminar a primeira metade de tempo, retire o invólucro e gire-a. Cubra as áreas mornas com papel metálico. Para completar o descongelamento, faça correr água fria na pia da cozinha para retirar os excessos sobre a galinha.
Galinha de Cornuália	7 a 13 minutos (para cada 454 g)	Coloque a galinha envolta sobre um prato no forno com o peito para cima. Gire ao terminar a primeira metade de tempo. Faça correr água fria na pia da cozinha para retirar os excessos sobre a galinha.
Peito de peru (1800 g a 2700 g)	3 a 8 minutos (para cada 454 g)	Coloque os peitos de peru em prato seguro para microondas com o lado da carne para baixo. Ao terminar a primeira metade de tempo, gire-os e cubra as áreas mornas com papel metálico. Descongele na segunda metade do tempo. Deixe repousar na geladeira durante 1 ou 2 horas para completar o descongelamento.

Funções de Conveniência

Use somente com pipocas embaladas para microondas com peso de 50 g a 100 g.

Pipoca

1. Siga as instruções da embalagem, usando Cozinhar por Tempo se a embalagem pesar menos de 50 g (1,75 onças) ou mais de 100 g (3,5 onças). Coloque a embalagem no centro do forno.
2. Pressione a tecla **PIPOCA** uma vez para uma embalagem de 100 g (3,5 onças) de pipocas, 2 vezes para uma embalagem de 85 g (3 onças) ou 3 vezes para uma embalagem de 50 g (1,75 onças). O forno iniciará imediatamente.

Reaquecer

A função **Reaquecer** aquece porções de 340 g ou 425 g de muitos alimentos já cozinhados. Pressione uma vez a tecla **REAQUECER** para selecionar 340 g ou duas vezes para selecionar 425 g. O forno iniciará imediatamente.

Bebidas

Para usar a função **Bebidas**:
Pressione uma vez a tecla **BEBIDAS** para 1 xícara, duas vezes para 2 xícaras ou três vezes para 3 xícaras.

As bebidas aquecidas com a função Bebidas poderão estar muito quentes. Retire o recipiente com cuidado.

Pizza

Para usar a função **Pizza**:
1. Siga as instruções da embalagem, usando Cozimento por Tempo se a pizza pesar menos de 198 g ou mais de 396 g.
2. Pressione uma vez a tecla **PIZZA** para uma pizza de 198 g ou duas vezes para uma pizza de 396 g. O forno iniciará imediatamente.

RECEITA DO CHEF

A função **Receita do Chef** programa automaticamente os tempos de cozimento e níveis de potência para uma variedade de alimentos.

1. Pressione repetidamente a tecla **RECEITA DO CHEF** para selecionar o tipo de alimento 1-5
2. Pressione a tecla **INÍCIO.**

INÍCIO /
+30 SEG.

Guia para cozinhar

Tipo de alimento	Peso	Comentários
1. Vegetais enlatados	1 lata 396 g a 454 g (14 a 16 onças)	Use caçarola ou vasilha grande seguras para uso com microondas. Cubra com tampa ou com filme plástico com ventilação.
2.Sopa	340 g (12 onças)	Cubra com tampa ou com filme plástico com ventilação.
3.Batatas	4 batatas 227 a 284 g cada (8 a 10 onças)	Perfure a casca com um garfo. Coloque as batatas sobre o prato giratório.
4.Vegetais Frescos	454 g (16 onças)	Use caçarola ou vasilha grande seguras para uso com microondas. Adicione 2 colheres de água para cada porção. Cubra com tampa ou com filme plástico com ventilação.
5.Vegetais congelados	454 g (16 onças)	Use caçarola ou vasilha grande seguras para uso com microondas. Siga as instruções da embalagem para adicionar água. Cubra com tampa ou com filme plástico com ventilação.

AUTO DEFROST

Auto Defrost

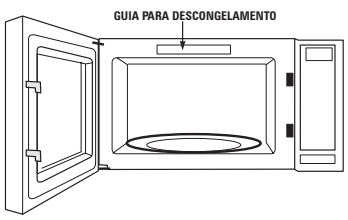
Use o **Descongelamento Automático** para carne vermelha, aves e peixes que pesem até 1.315 g (2,5 libras) Use **Descongelamento por Tempo** para a maioria dos demais alimentos.
O **Descongelamento Automático** ajusta automaticamente os tempos para descongelar e os níveis de potência para proporcionar resultados uniformes de descongelamento para carnes, aves e peixes.

1. Pressione repetidamente a tecla **AUTO DEFROST (DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO)** para selecionar desde 454 g até 1.315 g (2,5 libras).
2. Pressione a tecla **INÍCIO**.

INÍCIO /
+30 SEG.

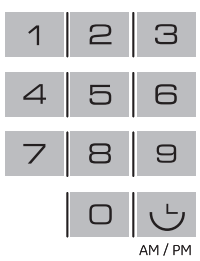
Desc X Tempo

Descongelamento por Tempo é explicado na seção **Cozimento por Tempo**.
Na parte frontal interna (atrás da porta) há uma etiqueta com um guia para este uso.



- Retire a carne da embalagem e coloque-a sobre um prato seguro para microondas.
- Quando o forno emite um sinal, gire os alimentos. Retire as porções de carne já descongeladas ou proteja as áreas mornas com pequenos pedaços de papel metálico.
- Depois de descongelar, a maioria das carnes necessitam repousarem 5 minutos para completar o processo. As peças muito grandes, como os assados devem repousar cerca de 30 minutos.

Outras Funções



AM/PM (RELÓGIO)

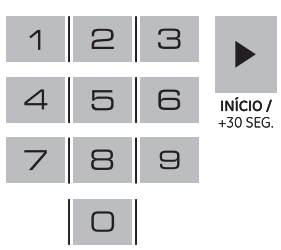
1. Pressione 1 vez a tecla **AM/PM (RELÓGIO)** para selecionar o formato de 12 horas, ou 2 vezes para selecionar o formato de 24 horas.
2. Digite a hora atual.
3. Pressione a tecla **AM/PM (RELÓGIO)**.

PAUSAR/CANCELAR

Além de cancelar seleções, a tecla **PAUSAR/CANCELAR** permite parar o cozimento sem ter de abrir a porta ou apagar o visor. Pressione a tecla **INÍCIO** para continuar.

SEGURANÇA CONTRA USO INDEVIDO

Você poderá bloquear o painel de controles para evitar que o forno de microondas seja ligado acidentalmente ou que seja usado pelas crianças.
Para bloquear ou desbloquear os controles, mantenha pressionada a tecla **PAUSAR/CANCELAR** durante uns 3 segundos. Quando o painel de controles estiver bloqueado, o indicador de bloqueio se acenderá.



TIMER

Esta tecla tem 3 funções:

- Opera como um timer de minutos.
- Pode-se programar para um início postergado.
- Pode-se usar para programar um período de espera depois de descongelar.

Como usar o timer de minutos

O Timer opera sem usar energia de microondas.

1. Pressione a tecla **TIMER.**
2. Digite o período de tempo que deseja programar para a contagem regressiva.
3. Pressione **INÍCIO**. Ao terminar o período, o timer emitirá um sinal sonoro.

Como usar para postergar o início de um cozimento

Pode-se programar o forno de microondas para postergar o início de um cozimento até 99 minutos e 99 segundos.

1. Pressione **TIMER.**
2. Digite o período de tempo para postergar o início do cozimento.
3. Pressione a tecla **POTÊNCIA**. Altere o nível de potência se não desejar a potência total. (Pressione repetidamente **POTÊNCIA** para selecionar o nível de potência desejado).
4. Digite o período de tempo que usará para o cozimento do alimento.
5. Pressione **INÍCIO**.

O timer iniciará a contagem regressiva até chegar a zero, quando então se iniciará o cozimento do alimento.

Como usar para programar um período de espera.

1. Pressione **AUTO DEFROST (DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO)** e selecione o peso do alimento ou pressione **DESC X TEMPO** e digite o tempo de descongelamento.
2. Pressione **TIMER.**
3. Digite o período de tempo que você deseja que o forno espere.
4. Pressione **INÍCIO**. Ao terminar, iniciará a contagem regressiva para o período de espera.

Termos usados com os fornos de microondas

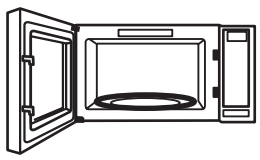
Termos	Definição
Formação de arco elétrico	Formação de arco elétrico é o termo usado para faíscas no interior do forno. O arco elétrico é causado por: • metal ou papel metálico tocando o lado do forno. • papel metálico que não esteja moldado à forma dos alimentos (as abas levantadas atuam como antenas). • metal, como por exemplo, os arames forrados que se usam para fechar algumas embalagens, alfinetes para aves, pratos com molduras de ouro. • toalhas de papel reciclado que contenham pedaços pequenos de metal.
Cobrir	As coberturas mantêm a umidade, permitem um aquecimento mais uniforme e reduzem o tempo de cozimento. O ventilar pela película plástica ou cobrir com papel encerado permite que o excesso de vapor possa escapar.
Proteger	Em um forno normal, você protege o peito de galinha ou os alimentos que assam para evitar que fiquem muito douradas. Quando cozinha com microondas, você usa pequenas tiras de papel metálico para proteger partes finas, como as pontas das asas e as coxas das aves, as quais cozinhariam antes das partes maiores.
Período de repouso	Quando você cozinha em fornos normais, deixam-se os alimentos como assados ou tortas repousarem para que terminem de cozinhar. O tempo de repouso é especialmente importante quando se cozinha com microondas. Note que uma torta cozida em um forno de microondas não é colocada em uma grelha para resfriar.
Ventilar	Depois de cobrir um prato com película plástica, você ventila a película dobrando uma das pontas de maneira que o excesso de vapor possa escapar.

Cuidados e Limpeza do forno de microondas

Conselhos Úteis

Uma limpeza completa ocasional usando uma solução de bicarbonato de sódio e água mantém o interior fresco.

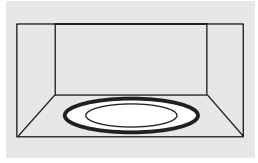
Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar qualquer parte deste forno.



Como limpar o interior

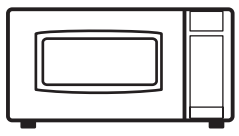
Paredes, piso, superfície interior do visor, partes de metal e plástico da porta
Alguns respingos se podem limpar com uma toalha de papel, outras poderão necessitar um pano úmido. Remova os respingos gordurosos usando um pano com espuma de sabão e depois enxágüe com um pano úmido. Não use produtos de limpeza abrasivos ou palhas de aço nas paredes do forno.
Para limpar a superfície da porta e a do forno que faz contato ao fechar a porta, use somente sabão ou detergente neutro não abrasivo e uma esponja ou pano macio. Enxágüe com um pano úmido e seque.

Nunca utilize limpadores comerciais para fornos em nenhuma parte de seu forno de microondas.



Prato giratório removível e suporte
Para evitar que se quebre, nunca coloque o prato giratório em água imediatamente após ter cozinhado com ele. Lave-o cuidadosamente em água quente com sabão ou em lava-pratos. O prato giratório e o suporte poderão quebrar se caírem. Lembre-se de que não se deve ligar o forno se o prato giratório e o suporte não estiverem em seus respectivos lugares.

Coisas normais com seu forno de microondas
- Vapor escapando ao redor da porta.
- Luz refletindo ao redor da porta ou gabinete.
- A luz do forno baixa de intensidade e o som do ventilador muda em níveis de potência diferentes a Alto.
- Golpes sonoros durante o funcionamento do forno.
- Você poderá observar interferência em seu rádio ou televisor enquanto o forno estiver em funcionamento. Semelhante à interferência causada por outros aparelhos portáteis, isso não indica um problema com o forno de microondas. Conecte o forno de microondas a um circuito elétrico diferente, afaste seu rádio e televisor o mais que possível do forno ou mude a posição e o sinal da antena de rádio e televisão.



Como limpar o exterior

Gabinete
Limpe o exterior do microondas usando um pano ensaboado. Enxágüe e depois seque. Limpe o visor usando um pano úmido.
Painel de controles e porta
Limpe com um pano úmido. Seque por completo. Não utilize, para o painel, limpadores em aerossol, grandes quantidades de sabão e água, abrasivos ou objetos com fios: poderá danificá-lo. Algumas toalhas de papel poderão também riscar o painel de controles.
Superfície da porta
É importante manter limpa a área onde a porta fecha contra o forno. Use somente detergentes suaves não abrasivos aplicados com uma esponja limpa ou um pano macio. Enxágüe bem.
Cabo de alimentação
Se o cabo de alimentação sujar, desconecte-o e passe nele um pano úmido. Para manchas difíceis, pode-se usar água com sabão; entretanto certifique-se de enxaguar com um pano úmido e secar completamente antes de conectá-lo à tomada elétrica.
Aço inoxidável
Não use palha de aço; riscará a superfície. Para limpar as superfícies de aço inoxidável use um pano úmido quente com detergente suave próprio para superfícies de aço inoxidável. Use um pano limpo úmido e quente para remover o sabão. Seque com um pano limpo e seco suavemente na direção da faixa. Não use limpadores que contenham amoníaco ou álcool no forno de microondas. O amoníaco ou o álcool poderão danificar a aparência do forno de microondas.

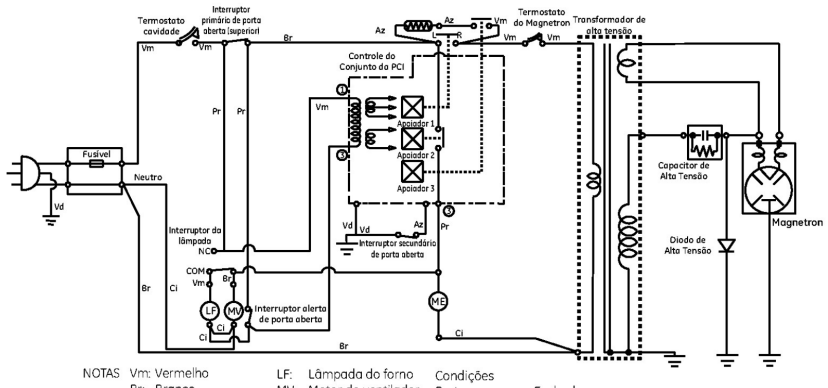
Serviços ao cliente

Características e Especificações Técnicas
Modelos : MOGE031SD2B1IN / MOGE031SD2B2IN

Código do produto	MOGE031SD2B1IN	MOGE031SD2B2IN
Código EAN	789-8476-59296-8	789-8476-59297-5
Tensão (V)/Freqüência (Hz)	127~60	220~60
Capacidade do forno (litros)	31	31
Cor	Inox	Inox
Potência de consumo (W)	1500	1500
Potência de saída magnetron (W)	1000	1000
Microondas (Mhz) / Freqüência	2450	2450
Dimensões sem embalagem (L x A x P) mm	552 x 317 x 438	552 x 317 x 438
Dimensões com embalagem (L x A x P) mm	613 x 359 x 441	613 x 359 x 441
Peso sem embalagem (kg)	18	18
Peso com embalagem (kg)	20	20
Garantia	1 ano	1 ano

Diagrama Elétrico

Modelo : MOGE031SD2B1IN



NOTAS Vm: Vermelho
Br: Branco
Pr: Preto
Vd: Verde
Az: Azul
VA: Verde/Amarelo
Am: Amarelo
Ma: Marrom
Ci: Cinza

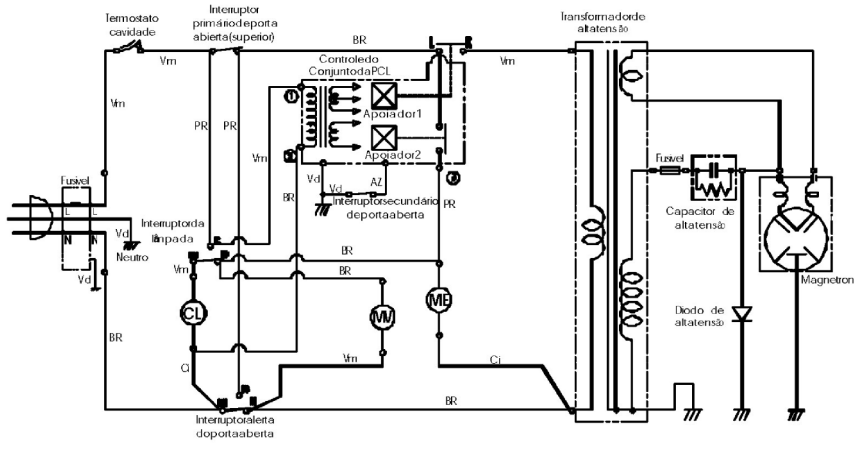
LF: Lâmpada do forno
MV: Motor do ventilador
MG: Motor engrenagem

Condições
Porta: Fechada
Cozinhar(COOK) Apagado

ATENÇÃO: DESCONECTE-O ANTES DE EXECUTAR QUALQUER TIPO DE SERVIÇO.

Diagrama Elétrico

Modelo : MOGE031SD2B2IN



NOTAS Vm: Vermelho
Br: Branco
Pr: Preto
Vd: Verde
Az: Azul
VA: Verde/Amarelo
Am: Amarelo
Ma: Marrom
Ci: Cinza

LF: Lâmpada do forno
MV: Motor do ventilador
MG: Motor engrenagem

Condições
Porta: Fechada
Cozinhar(COOK) Apagado

Antes de chamar a Assistência Técnica

Dicas para a Solução de Problemas

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, a tabela abaixo — pode nem ser preciso chamar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÃO / ORIENTAÇÃO
O forno não liga.	O fusível queimou ou o disjuntor de alimentação de rede abriu.	• Substitua o fusível ou reative o disjuntor.
	Pico de tensão.	• Desconecte o forno e volte a conectá-lo.
	O cabo de alimentação de 3 pinos não foi introduzido completamente na tomada.	• Verifique que o plugue de 3 pinos está totalmente inserido na tomada.
	A porta não está bem fechada.	• Abra a porta e feche-a bem.
O painel de controles está iluminado, mas mesmo assim não se consegue fazer funcionar o forno.	A porta não está bem fechada.	• Abra a porta e feche-a bem.
	A tecla **INÍCIO** não foi pressionada depois da seleção de cozimento.	• Pressione **INÍCIO**.
	Há outra seleção já introduzida no forno e não se pressionou a tecla **PAUSAR/CANCELAR** para cancelá-la.	• Pressione **PAUSAR/CANCELAR** .
	A tecla **PAUSAR/CANCELAR** foi pressionada acidentalmente.	• Reintroduza o programa de cozimento e pressione **INÍCIO**.
Os controles do forno não funcionam.	O controle está bloqueado. (Quando o painel de controle está bloqueado, o indicador de bloqueio estará aceso.)	• Mantenha pressionada a tecla **PAUSAR/ CANCELAR** durante uns 3 segundos para desbloquear os controles.

Certificado de garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável forno de Microondas GE.Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento.A MABE ELETRODOMÉSTICOS garante ao comprador deste produto em caso de , qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

• 3 primeiros meses- garantia legal

• 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS, especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que a lavadora foi projetada única e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado MABE ELETRODOMÉSTICOS.

Observações Gerais:

1. A MABE ELETRODOMÉSTICOS não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3. A MABE ELETRODOMÉSTICOS não seresponsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

• Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticasde seus produtos sem aviso prévio.

Importante

Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu forno necessite de reparos, consulte a relação de postos autorizados e acione o mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue gratuitamente de todo o território nacional 0800-115151, de 2ª a 6ª das 8:00 às 17:00 e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize-se de nosso "e-mail" : sacge@mabebr.com.br .

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
R. Antonio de Godoy, 88 - 6º andar - São Paulo - SP - CEP: 01034-902
Grande São Paulo: 4004-0114
Demais localidades: 0800 115151
e-mail: sacge@mabebr.com.br

Consulte o nosso site:
www.geeletrodomesticos.com.br